

Accepted: 21/11/2025, revised:15/12/2025, published:26/12/2025

PRODUK INOVATIF OPOR AYAM MENGGUNAKAN *COOKING CREAM*

Angelita Suandi¹⁾, Heidy Wahidin Saleh¹⁾, Luthfi Alwi^{2*)}

¹⁾ Program Studi Perhotelan, Akpar Majapahit Mojokerto

²⁾ Program Studi Bisnis Kreatif, Politeknik Surabaya

*) Penulis korespondensi, Email: luthfialwi0110@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan proses pembuatan dan produk opor ayam yang dihasilkan dari yang menggunakan bahan santan dan cooking cream dan tingkat kesukaan terhadap dua produk tersebut. Metode penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui kegiatan eksperimen dan menyebarkan kuesioner kepada 50 responden. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan hasil dari proses pembuatan produk opor ayam yang menggunakan bahan santan dan cooking cream. Hasil olahan data kuesioner juga didapatkan bahwa panelis memiliki tingkat kesukaan yang dapat dilihat dari nilai rata-rata, meliputi 4 aspek yaitu: Tekstur, Rasa, Aroma dan Warna. Hasil pembahasan pada uji Mann-Whitney dapat dikatakan bahwa adanya perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan pada sampel opor ayam dengan bahan santan (P1) dan sampel opor ayam dengan bahan cooking cream (P2) di kategori aroma. sedangkan untuk tekstur, warna dan rasa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan

Kata kunci : opor ayam, cooking cream, tingkat kesukaan

ABSTRACT

The purpose of this study is to find out whether there is a difference in the manufacturing process and chicken opor products produced from those that use coconut milk and cooking cream ingredients and the level of preference for the two products. This research method is quantitative research. Data collection was carried out through experimental activities and distributed questionnaires to 50 respondents. The results of the study showed that there were differences in the results of the process of making chicken opor products that used coconut milk and cooking cream. The results of the questionnaire data processing also found that the panelists had a level of likability that can be seen from the average score, covering 4 aspects, namely: Texture, Taste, Aroma and Color. The results of the discussion in the Mann-Whitney test can be said that there is a significant difference in the level of preference in the sample of chicken opor with coconut milk (P1) and the sample of chicken opor with cooking cream (P2) in the aroma category. while for texture, color and taste there is no significant difference in the level of liking

Keywords: chicken opor, cooking cream, preference level

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Opor ayam merupakan salah satu produk makanan hasil dari akulturasi budaya atau penyatuan budaya dari budaya asing, yakni Arab dan India yang kemudian disesuaikan dengan budaya dan lidah orang Indonesia.

Akulturasi budaya dalam hidangan opor ayam ini tampak dari modifikasi masakan asal India berupa menu kari dengan menu gulai yang khas dari masakan Arab. Maka terjadilah akulturasi budaya makanan atau hidangan yang menyesuaikan dengan lidah orang Indonesia.

Selain dari Arab dan India, ternyata juga terdapat pengaruh budaya dari Cina dalam hidangan opor ayam. Jika dilihat dari akulturasi budaya makanan di

Indonesia, opor ayam lebih cocok dimakan dengan pelengkap berupa lontong dan itu bisa dilihat dari tradisi Cap Go Meh.

Semula, makanan ini menggunakan bahan utama daging bebek dan daging sapi, lalu semakin berkembang dengan seringnya menggunakan daging ayam sebagai bahan utama makanan tersebut sehingga kebanyakan orang menyebutnya opor ayam.

Tetapi sejatinya, opor ayam juga merupakan makanan khas Jawa. Di beberapa kota di Jawa, opor ayam sering disajikan bahkan menjadi makanan wajib saat Lebaran. Dengan komposisi makanan yang terdiri dari potongan lontong atau ketupat yang disiram oleh kuah opor yang berbahan santan, sambal goreng (daging sapi/ayam giling yang dibentuk bulat-bulat kecil), potongan ayam kampung, dan taburan bubuk kedelai putih yang menjadi pelengkap.

Penggunaan *cooking cream* atau sering dikenal krim masak dimungkinkan untuk menjadi bahan substitusi atau bahan pengganti santan dalam olahan opor ayam. *Cooking cream* adalah produk olahan yang terbuat dari lemak susu sapi yang memiliki gizi lengkap, seperti protein, asam lemak, kalsium dan masih banyak lagi. *Cooking cream* adalah krim khusus masak yang distabilkan untuk menahan suhu memasak yang tinggi tanpa membuatnya pecah atau menggumpal. Singkatnya, *cooking cream* adalah krim yang berfungsi untuk menstabilkan bahan dalam masakan.

Di Inggris, produk *cooking cream* biasanya lebih dikenal dengan istilah *fresh cream* atau *single cream*. Meskipun terbuat dari lemak susu sapi, *cooking cream* memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan jenis cream lainnya seperti *whipping cream*, *heavy cream* atau *double cream*.

Produk *cooking cream* dirancang untuk mencegah krim, mentega, atau sup berbahan dasar minyak, saus dan butter agar tidak pecah dan rusak saat proses memasak dengan suhu tinggi. *Cooking cream* memiliki tekstur yang lebih ringan dan lebih cair serta memiliki sedikit lemak mentega dibanding *heavy cream* (krim kental), sehingga *cooking cream* sangat ideal digunakan untuk keperluan memasak atau merebus hidangan hingga mendidih.

Kegunaan *cooking cream* dalam setiap masakan dapat menciptakan hidangan dengan tekstur yang lebih *creamy*, lembut dan menambah kelezatan cita rasa hidangan. Hampir semua resep masakan dapat menggunakan *cooking cream*, contohnya seperti semur, sup, carbonara, kari, saus pasta, macaroni schotel dan sebagainya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka dapat diuraikan rumusan masalah sebagai berikut: (1) apakah memasak menggunakan *cooking cream* akan mempengaruhi kualitas opor ayam? Dan

(2) bagaimana tingkat kesukaan produk opor ayam menggunakan *cooking cream*?^{bv}Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah: (1) untuk mengetahui apakah memasak menggunakan *cooking cream* akan mempengaruhi kualitas opor ayam dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma, dan (2) untuk mengetahui tingkat kesukaan produk opor ayam menggunakan *cooking cream* dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

a. Materi dan Prosedur Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kitchen Culinary, Tristar Culinary Institute BSD, Serpong, pada bulan Juni 2025. Materi diperoleh dari PT Richs Product Indonesia, Mahaka Square, Jl Raya Kelapa Nias HF-3, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Penelitian ini akan menguji dua resep opor ayam, yaitu resep opor ayam menggunakan santan (OAS) dan opor ayam menggunakan *cooking cream* (OACC). Bahan-bahan untuk pembuatan OAS (P1) dan OACC (P2) disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan-Bahan Pembuatan Opor Ayam dengan Resep OAS dan OACC

No	Bahan-bahan	Resep OAS (P1)	Resep OACC (P2)
A.	Bahan		
1.	Ayam sayap	250 g	250 g
2.	Daun salam	2 lembar	2 lembar
3.	Daun jeruk	2 lembar	2 lembar
4.	Sereh	1 batang	1 batang
5.	Gula pasir	5 g	5 g
6.	Garam	5 g	5 g
7.	Lada	2 g	2 g
8.	Bumbu kaldu ayam	2 g	2 g
9.	Santan	130 ml	-
10.	<i>Cooking cream</i>	-	200 g
10.	Air	150 ml	150 ml
11.	Minyak	20 ml	20 ml
B.	Bumbu halus		
1.	Bawang merah	8 siung	8 siung
2.	Bawang putih	4 siung	4 siung
3.	Jahe	1 cm	1 cm
4.	Kemiri	5 butir, sangrai	5 butir, sangrai
5.	Ketumbar	1 sdm, sangrai	1 sdm, sangrai
6.	Jintan	¼ sdt, sangrai	¼ sdt, sangrai
7.	Merica bubuk	½ sdt, sangrai	½ sdt, sangrai

Proses pembuatan opor ayam dengan resep OAS dan OACC disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Proses Pembuatan Opor Ayam dengan Resep OAS dan OACC

No.	Proses pembuatan OAS	Proses pembuatan OACC
1.	Panaskan minyak, masukkan bumbu halus 3 sendok; tumis bumbu halus, daun jeruk, salam, dan sereh hingga wangi	Panaskan minyak, masukkan bumbu halus 3 sendok, tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam, dan sereh hingga wangi
2.	Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan <i>santan</i> cair dan tambahkan air dan diberi garam.	Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan <i>cooking cream</i> dan sedikit garam
3.	Biarkan mendidih, sambil diaduk sesekali. Tambahkan bumbu masak. Masak hingga santan sedikit menyusut. Cicipi dan tambahkan bumbu jika kurang	Biarkan mendidih, sambil diaduk sesekali. Tambahkan bumbu masak hingga <i>cooking cream</i> sedikit menyusut. Cicipi dan tambahkan bumbu jika kurang
4.	 Opor ayam menggunakan santan siap dihidangkan	 Opor ayam menggunakan <i>cooking cream</i> siap dihidangkan

b. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi 2 jenis yaitu kualitatif dan kuantitatif (*Mix Method*). Desain eksperimen yang digunakan adalah deskriptif – *category scaling* – afektif – *hedonic scaling*. Menurut Arikunto (2012:120), bila populasi kurang dari 100 orang maka diambil keseluruhannya sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Populasi (panelis) penelitian ini adalah orang-orang yang bertempat tinggal sekitar peneliti dan kampus Komunitas Pertemanan dan Rekan Kerja. Jumlah panelis untuk penelitian yang menjadi responden sebanyak 50 orang. Dalam penelitian ini panelis diminta untuk menilai produk dengan kode OAS maupun OACC; semua panelis adalah panelis tidak terlatih. Secara organoleptik, panelis diminta untuk menilai produk

tersebut melalui keuesiner dengan atribut yang dinilai yaitu **warna, rasa, tekstur, dan aroma**. Uji yang dilakukan adalah penilaian mutu hedonik dengan 4 skala numerik yaitu 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = suka; 4 = sangat suka.

c. Hipotesis penelitian

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- H₁ : terdapat perbedaan tingkat kesukaan tekstur opor ayam yang menggunakan *cooking cream*
- H₂ : terdapat perbedaan tingkat kesukaan rasa opor ayam yang menggunakan *cooking cream*
- H₃ : terdapat perbedaan tingkat kesukaan aroma opor ayam yang menggunakan *cooking cream*
- H₄ : terdapat perbedaan tingkat kesukaan warna opor ayam yang menggunakan *cooking cream*

c. Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data berupa uji 2 sampel dengan data ordinal. Uji normalitas data tidak dilakukan karena data yang dipakai adalah data ordinal. Teknik analisis yang dipakai adalah Kruskal-Wallis untuk menjawab apakah terdapat perbedaan warna, rasa, tekstur, dan aroma diantara ke 3 contoh uji tersebut. Dalam kasus *output* statistik menunjukkan tidak ada perbedaan maka uji statistik berhenti disini. Dalam kasus *output* statistik menunjukkan ada perbedaan diantara ke 2 contoh uji, maka uji statistik dilanjutkan ke Mann-Whitney. Software statistik yang dipakai adalah SPSS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan

Hasil rekapitulasi jawaban dari 50 responden untuk menilai perbedaan tingkat kesukaan pada kualitas produk opor ayam yang meliputi aspek dari tekstur, rasa, aroma, dan warna, diuraikan secara ringkas sebagai berikut.

a. Tekstur

Hasil komperasi kualitas produk opor ayam dengan bahan santan (**P1**) dan opor ayam dengan bahan *cooking cream* (**P2**) pada indikator tekstur setelah direkap jawaban dari 50 responden, distribusi jawaban dapat dilihat pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3, dapat disimpulkan bahwa sampel P1 yaitu opor ayam dengan bahan santan, 30,00% kategori sangat lembut pada tekstur, 48,00% lembut pada tekstur, dan 22,00% tidak lembut pada

tekstur. Sementara pada sampel P2 yaitu opor ayam dengan bahan *cooking cream*, 24,00% sangat lembut pada tekstur, 58,00% lembut pada tekstur, dan 18,00% berdasarkan kategori tidak lembut pada tekstur. Secara keseluruhan, kedua opor ayam ini, sama-sama sangat disukai oleh panelis.

Tabel 3. Tingkat kesukaan Berdasarkan Tekstur

Kriteria	Skor	OAS (P1)		OACC (P2)	
		Σ	%	Σ	%
Sangat Tidak Suka	1	0	0,00	0	0,00
Tidak Suka	2	11	22,00	9	18,00
Suka	3	24	48,00	29	58,00
Sangat Suka	4	15	30,00	12	24,00
Rata-rata		3,08		3,06	
Kriteria		Sangat suka		Sangat suka	

b. Rasa

Hasil komperasi kualitas produk opor ayam dengan bahan santan (**P1**) dan opor ayam dengan bahan *cooking cream* (**P2**) pada indikator rasa setelah direkap jawaban dari 50 responden, distribusi jawaban dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 1. Tingkat Kesukaan Berdasarkan Rasa

Kriteria	Skor	OAS (P1)		OACC (P2)	
		Σ	%	Σ	%
Sangat Tidak Suka	1	0	0,00	0	0,00
Tidak Suka	2	12	24,00	8	16,00
Suka	3	22	44,00	16	32,00
Sangat Suka	4	16	32,00%	26	52,00
Rata-rata		3,08		3,36	
Kriteria		Sangat suka		Sangat suka	

Berdasarkan Tabel 4, dapat disimpulkan bahwa sampel P1 yaitu opor ayam dengan bahan santan, 32,00% berdasarkan kategori sangat lezat pada rasa, 44,00%% menyatakan lezat, dan 24,00% menyatakan tidak lezat. Sementara pada sampel P2 yaitu opor ayam dengan bahan *cooking cream*, 52,00 panelis menyatakan sangat lezat pada Rasa, 32,00% menilai lezat, dan 16,00% menyatakan tidak lezat pada rasa. Secara keseluruhan, panelis menilai sangat suka pada rasa kedua opor ayam tersebut.

c. Aroma

Hasil perbandingan kualitas produk opor ayam dengan bahan santan (**P1**) dan opor ayam dengan bahan *cooking cream* (**P2**) pada indikator aroma setelah direkap jawaban dari 50 panelis, distribusi jawabannya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 2. Tingkat Kesukaan Berdasarkan Aroma

Kriteria	Skor	OAS (P1)		OACC (P2)	
		Σ	%	Σ	%
Sangat Tidak Suka	1	0	0,00	5	10,00
Tidak Suka	2	5	10,00	17	34,00
Suka	3	17	34,00	17	34,00
Sangat Suka	4	28	56,00	11	22,00
Rata-rata		3,46		2,68	
Kriteria		Sangat suka		Suka	

Berdasarkan Tabel 5, dapat disimpulkan bahwa sampel P1 yaitu opor ayam dengan bahan santan memiliki persentase 56,00% berdasarkan kategori sangat harum pada aroma, 34,00%% menyatakan harum, dan sisanya (10,00%) menyatakan tidak harum. Sementara pada sampel P2 yaitu opor ayam dengan bahan *cooking cream*, 22,00% menyatakan sangat harum pada aroma, 34,00% menyatakan harum, 34,00% menyatakan tidak harum, dan 10,00% menyatakan sangat tidak harum pada aroma.

d. Warna

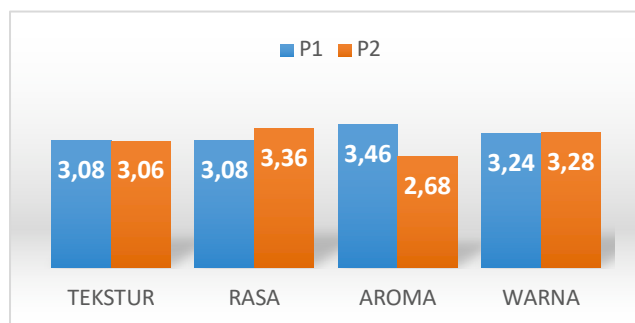
Hasil perbandingan kualitas produk opor ayam dengan bahan santan (**P1**) dan opor ayam dengan bahan *cooking cream* (**P2**) pada indikator warna setelah direkap jawaban dari 50 panelis, distribusi jawabannya dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Tingkat Kesukaan Berdasarkan Warna

Kriteria	Skor	OAS (P1)		OACC (P2)	
		Σ	%	Σ	%
Sangat Tidak Suka	1	0	0,00	0	0,00
Tidak Suka	2	7	14,00	7	14,00
Suka	3	24	48,00	22	44,00
Sangat Suka	4	19	38,00	21	42,00
Rata-rata		3,24		3,28	
Kriteria		Sangat suka		Sangat suka	

Berdasarkan Tabel 6, dapat disimpulkan bahwa sampel P1 yaitu opor ayam dengan bahan santan memiliki persentase 38,00% berdasarkan kategori sangat menarik pada warna, 48,00% menyatakan menarik, dan sisanya (14,00%) menyatakan tidak menarik. Sementara pada sampel P2 yaitu opor ayam dengan bahan *cooking cream*, 42,00% menyatakan sangat menarik pada warna, 44,00% menyatakan menarik, dan 14,00% menyatakan tidak menarik.

Secara visual, tingkat kesukaan terhadap tekstur, rasa, aroma, dan warna opor ayam dengan kuah santan dan opor ayam dengan kuah *cooking cream*, dapat dilihat pada histogram Gambar 1.



Gambar 1.

Histogram yang Menunjukkan Skor Rata-rata Tingkat Kesukaan Opor Ayam Berkuah Santan (P1) dan Opor Ayam Berkuah *Cooking Cream* (P2)

2. Uji Mann-Whitney

Uji Mann Whitney merupakan uji nonparametrik yang digunakan untuk mengetahui perbedaan median dari dua sampel yang independen (Qolby, 2014). Peneliti menggunakan uji Mann-Whitney untuk membedakan median dari kedua sampel produk opor ayam yang menggunakan bahan santan dan yang menggunakan bahan *cooking cream*. Penilaian dari Uji Mann-Whitney adalah:

- jika nilai Signifikansi atau Asymp. Sig. (2-tailed) lebih kecil dari probabilitas 0,05 maka Hipotesis dapat diterima, yaitu terdapat perbedaan yang signifikan;
- jika nilai Signifikansi atau Asymp. Sig. (2-tailed) lebih besar dari probabilitas 0,05 maka Hipotesis ditolak, yaitu tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Hasil uji Mann Whitney untuk uji beda atribut-atribut organoleptik P1 dan P2, disajikan pada tabel-tabel berikut.

Tabel 7. Hasil Uji Mann-Whitney untuk Tekstur Sampel P1 dan P2

Ranks				
	Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	P1	50	51.73	2586.50
	P2	50	49.27	2463.50
	Total	100		

Test Statistics^a

tekstur	
Mann-Whitney U	1188.500
Wilcoxon W	2463.500
Z	-.472
Asymp. Sig. (2-tailed)	.637

a. Grouping Variable: Kelompok

Berdasarkan data pada Tabel 7, diperoleh nilai Asymp 0,637 > 0,05; oleh karena itu hipotesis H1 menyatakan tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan dari tekstur antara opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan produk opor ayam yang menggunakan bahan *cooking cream* (P2).

Tabel 8. Hasil Mann Whitney Test untuk Rasa P1 dan P2

Ranks				
	Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa	P1	50	47.63	2381.50
	P2	50	53.37	2668.50
	Total	100		

Test Statistics^a

rasa	
Mann-Whitney U	1106.500
Wilcoxon W	2381.500
Z	-1.071
Asymp. Sig. (2-tailed)	.284

a. Grouping Variable: Kelompok

Berdasarkan Tabel 8, Asymp yang memiliki nilai 0,284 > 0,0; sehingga hipotesis H2 menyatakan tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan dari rasa antara produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan produk opor ayam yang menggunakan bahan *cooking cream* (P2).

Tabel 9. Hasil Mann Whitney Test untuk Aroma P1 dan P2

Ranks				
	Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
aroma	P1	50	62.42	3121.00
	P2	50	38.58	1929.00
	Total	100		

Test Statistics^a

aroma	
Mann-Whitney U	654.000
Wilcoxon W	1929.000
Z	-4.357
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Kelompok

Berdasarkan Tabel 9, diketahui Asymp memiliki nilai $0,000 < 0,05$. Oleh karena itu, hipotesis H3 menyatakan terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan dari aroma antara produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan produk opor ayam yang menggunakan bahan *cooking cream* (P2).

Tabel 10. Hasil Mann Whitney Test untuk uji beda Warna P1 dan P2

Ranks				
	Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna	P1	50	50.67	2533.50
	P2	50	50.33	2516.50
	Total	100		

Test Statistics^a

warna	
Mann-Whitney U	1241.500
Wilcoxon W	2516.500
Z	-.064
Asymp. Sig. (2-tailed)	.949

a. Grouping Variable: Kelompok

Berdasarkan Tabel 10, diketahui bahwa Asymp yang memiliki nilai $0,949 > 0,05$. Oleh karena itu, hipotesis H4 menyatakan tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan dari warna antara produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan produk opor ayam yang menggunakan bahan *cooking cream* (P2).

3. Pembahasan

Berdasarkan pengamatan, tampak lebih mudah pembuatan santan, untuk waktu pembuatannya sama. Opor ayam yang menggunakan santan, juga lebih mudah meresap santan. Tampilan awal dari penggunaan santan tekstur daging lembut, aroma wangi rempah dan santan, warna seperti opor ayam pada umumnya, rasa rempah dan rasa kelapa khas santan terasa. Untuk tampilan awal dari penggunaan cooking cream tekstur daging lembut, aroma wangi rempah dan susu, warna putih pucat, rasa lebih gurih dan creamy. Untuk ketahanan opor pada santan setelah 1 - 2 jam hanya saja warna menjadi lebih kuning, dan untuk cooking cream menjadi pecah karena cooking cream mengandung lemak susu.

Berdasarkan histogram Gambar 1 tentang tingkat kesukaan konsumen, dapat dilihat dari nilai rata-rata yang meliputi 4 aspek yaitu:

- nilai rata-rata tekstur sampel P1 sebesar 3,08 (sangat suka) yang artinya lebih tinggi dari sampel P1 yaitu 3,06 (sangat suka);
- nilai rata-rata rasa sampel P2 sebesar 3,36 (sangat suka) yang artinya lebih tinggi dari sampel P1 yaitu 3,08 (sangat suka).
- nilai rata-rata aroma sampel P1 sebesar 3,46 (sangat suka) yang artinya lebih tinggi dari sampel P1 yaitu 2,68 (suka).
- nilai rata-rata warna sampel P2 sebesar 3,28 (sangat suka) yang artinya lebih tinggi dari sampel P1 yaitu 3,24 (sangat suka).

Hasil uji Mann-Whitney untuk aroma, dapat dinyatakan adanya perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan aroma pada sampel produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan sampel opor ayam yang menggunakan bahan cooking cream (P2) artinya hipotesis H3 diterima, sedangkan hasil pembahasan pada uji Mann Whitney untuk tekstur, rasa dan aroma dapat dikatakan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan pada sampel produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan sampel opor ayam yang menggunakan bahan cooking cream (P2) artinya hipotesis H1, H2, H4 ditolak.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut.

- Penelitian ini menunjukkan bahwa proses dan cara pembuatan opor ayam yang menggunakan santan dan cooking cream dilakukan dengan perlakuan yang sama, dari persiapan alat dan bahan hingga sampai siap dikonsumsi.
- Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 (lima) orang informan yang ahli di bidang culinary

- terutama dalam pembuatan produk makanan opor ayam, menyatakan bahwa rasa opor ayam menggunakan cooking cream lebih gurih dibanding yang menggunakan santan dan opor ayam menggunakan cooking cream lebih seperti makanan di restoran western. Sedangkan untuk tekstur, opor ayam yang menggunakan santan dan yang menggunakan cooking cream cenderung sama. Untuk warna, opor ayam yang menggunakan santan seperti warna opor ayam pada umumnya cenderung lebih terang, sedangkan untuk opor ayam menggunakan cooking cream cenderung berwarna putih pucat. Sedangkan untuk aroma, opor ayam menggunakan santan wangi santan kelapa lebih kuat dibanding dengan opor ayam menggunakan cooking cream.
3. Berdasarkan data kuesioner, kedua produk tersebut sangat memiliki perbedaan namun disukai dan bisa diterima oleh responden, dapat dilihat dari nilai rata-rata yang meliputi 4 aspek yaitu:
 - a. Tekstur, sampel P1 sebesar 3,08 yang artinya lebih tinggi dari sampel P2 yaitu 3,06. Artinya tekstur opor ayam yang menggunakan bahan santan lebih disukai;
 - b. rasa, sampel P2 sebesar 3,36 yang artinya lebih tinggi dari sampel P1 yaitu 3,08. Artinya rasa opor ayam yang menggunakan bahan cooking cream lebih disukai;
 - c. aroma, sampel P1 sebesar 3,46 yang artinya lebih tinggi dari sampel P2 yaitu 2,68. Artinya aroma opor ayam yang menggunakan bahan santan lebih disukai; dan
 - d. warna, sampel P2 sebesar 3,28 yang artinya lebih tinggi dari sampel P1 yaitu 3,24. Artinya warna opor ayam yang menggunakan bahan cooking cream lebih disukai.
 4. Hasil uji Mann-Whitney untuk aroma, dinyatakan bahwa adanya perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan aroma pada sampel produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan sampel opor ayam yang menggunakan bahan cooking cream (P2) artinya hipotesis H3 diterima, sedangkan hasil pembahasan pada uji Mann Whitney untuk tekstur, rasa dan aroma dapat dikatakan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan pada sampel produk opor ayam yang menggunakan bahan santan (P1) dan sampel opor ayam yang menggunakan bahan cooking cream (P2) artinya hipotesis H1, H2, H4 ditolak.

Saran

Saran yang dapat diberikan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut.

1. Pada pembuatan opor ayam, pemilihan merek bahan juga dapat berpengaruh pada kualitas produk sehingga menghasilkan hasil produk yang baik dan disukai masyarakat.
2. Alat-alat pada saat pembuatan opor ayam juga harus memadai sesuai standar operasional untuk menghasilkan sebuah produk yang sangat berkualitas.
3. Hasil sampel produk opor ayam yang menggunakan *cooking cream* berhasil pada penelitian ini dan disukai dan bisa digunakan sebagai bahan pengganti santan, namun belum bisa sepenuhnya diterima masyarakat
4. Dari hasil penelitian diatas bahwa *cooking cream* berfungsi sebagai bahan substitusi dari bahan santan yang biasa dipakai untuk pembuatan opor ayam.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdul Rachman Shaleh dan Muhibb Abdul Wahab. 2004. Psikologi dalam Suatu Pengantar (Dalam Perspektif Islam), Jakarta: Kencana, hlm 263.
- Abdullah, H & Susilowati, I.F. 2018. Penerapan model pembelajaran Make A Match untuk Meningkatkan Hasil Belajar IPS Siswa pada Sekolah Dasar. Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Volume 06 nomor 04 (hlm.451-462).
- Arikunto, Suharsimi. 2012. Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik, Rineka Cipta, Jakarta.
- Armstrong dan Philip Kotler. 2003. Manajemen Pemasaran, Edisi Kesembilan. Jakarta: PT. Indeks Gramedia.
- Azwar. 1987. Validitas dan Reliabilitas Suatu Instrumen Penelitian. Jurnal Tabularasa PSS Unimed. Vol 6, No 1
- Bahriul, P. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Antioksidan 3, 143–149
- Batubara, S.C., dan Pratiwi, N.A. 2018. Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan, 1(2)
- Bass Wakelfield dan Kolasa. 1980. Pangan. Kencana Prenada Media Group, Jakarta..
- Brink, H. 2009. Fundamental of Research Methodology for Health Care Professionals. Cape Town, South Africa: Juta Press.
- Covington, A. D., and Covington, T. 2009. Tanning chemistry. The science of leather. Royal Society of Chemistry Publishing. Cambridge Inggris.
- Drummond, K. E. Brefere, LM 2010. Nutrition for Foodservice and Culinary. Penerbit Buku kedokteran

- Emmyzar M. 2002. Budidaya Tanaman Serai Wangi. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Erianto, D. 2022. Minyak Goreng: Sejarah, Jenis, Proses Pembuatan, Produksi, dan Ekspor. Diakses pada 12 Januari 2022, dari <https://kompaspedia.kompas.id/baca/paparan-topik/minyak-goreng-sejarah-jenis-proses-pembuatan-produksi-dan-ekspor>.
- Erianto, D. 2023. Komoditas Bawang Merah: Sejarah, Manfaat, Produsen Dunia, Sentra Produksi, Ekspor-Import, dan Perkembangan Harga. Diakses pada 29 April 2022, dari <https://www.kompas.id/baca/paparan-topik/2022/04/29/komoditas-bawang-merah-sejarah-manfaat-sentra-produksi-ekspor-import-dan-perkembangan-harga>.
- Erianto, D. 2023. Komoditas Bawang Putih: Sejarah, Manfaat, Produsen Dunia, Sentra Produksi, dan Import Indonesia. Diakses pada 24 Februari 2023, dari <https://kompaspedia.kompas.id/baca/paparan-topik/komoditas-bawang-putih-sejarah-manfaat-produsen-dunia-sentra-produksi-konsumsi-dan-import-indonesia>.
- Erianto, D. 2023. Komoditas Gula: Sejarah, Manfaat, Produsen Dunia, Produksi, dan Import. Diakses pada 14 April 2023, dari <https://kompaspedia.kompas.id/baca/paparan-topik/komoditas-gula-sejarah-manfaat-produsen-dunia-produksi-dan-import>.
- Frank. 2011. Preferensi Konsumen (Jurnal Penelitian Pada Mahasiswa Administrasi Bisnis Telekomunikasi Dan Informatika, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Telkom, Bandung).
- Gischa, S. 2020. Jenis Jahe dan Manfaatnya. Diakses pada 14 Maret 2020, dari <https://www.kompas.com/skola/read/2020/03/14/143000769/jenis-jahe-dan-manfaatnya?page=all>
- Hanifah, Mulia. 1995. Ilmu Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Henry. 2019. Serupa tapi Tak Sama, Apa Perbedaan Lada, Merica dan Ketumbar. Diakses pada 22 Juli 2019, dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4018170/serupa-tapi-tak-sama-apa-perbedaan-lada-merica-dan-ketumbar>
- Herdiansyah, Haris. 2010. Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial. Jakarta: Salemba Humanika.
- Ismiyanto. 2003. Metode Penelitian, UNNES, Semarang.
- KBBI. 2006. Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi 3. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kotler, Philip dan Keller. 2007. Manajemen Pemasaran, Jilid I, Edisi Kedua belas, PT. Indeks, Jakarta.
- Kristiawan Hendro Ciputro. 2012. Pengaruh Penggunaan Susu Kedelai Bubuk Dan Air Kelapa Sebagai Pengganti Santan Kelapa Terhadap Kualitas Opor Ayam. Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali.
- Lukmana, D. 2021. Fungsi Jintan Hitam. Ternyata Gak Cuma Buat Obat. Diakses pada 18 Oktober 2021, dari https://www.nibble.id/fungsi-jintan-hitam/#google_vignette
- Lyliana, L. dan Aisyah, Y. 2021. 15 Fakta Kemiri dari Sejarah sampai Manfaatnya. Diakses pada 14 Januari 2021, dari <https://www.kompas.com/food/read/2021/01/14/210700375/15-fakta-kemiri-dari-sejarah-sampai-manfaatnya>.
- Lumbantoruan, D.B.S. 2012. Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Skripsi. FKM Program Studi Sarjana Gizi Depok.
- Melisa, A. 2022. Mengenal Fungsi dan Kegunaan Cooking Cream untuk Masakan. <https://media.bakingworld.id/artikel/mengenal-fungsi-dan-kegunaan-cooking-cream-untuk-masakan>.
- Moleong, L. J. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif. PT Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Muhammad, Nasrul ZA, Sayed Fachrurrazi, Leni Maulinda, Amanada Fitria Rahmadani, Mhd. Ridho Anshori Sebayang. 2023. Pengembangan Potensi Air Laut Menjadi Garam Industri Dan Garam Konsumsi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dengan Metode Rumah Prisma Di Desa Batuphat Barat Kota Lhokseumawe.
- Nadhiroh, F. R. 2024. 5 Fungsi Daun Jeruk Untuk Masakan, Gak Cuma Bikin Beraroma. <https://www.idntimes.com/food/diet/fatma-roisatin-nadhiroh/fungsi-daun-jeruk-untuk-masakan-c1c2>.
- Nuke Wahyu Laksito Dewi, 2019. Kajian Kelaikan Fisik Untuk Higiene Sanitasi Makanan Opor Ayam Yang Disajikan Di Rumah Sakit Umum Daerah Sleman. Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Petruzzello, M. 2024. Lemon Balm. Hämtat från Britannica
- Philip, K. 2000. Prinsip-Prinsip Pemasaran Manajemen. Prenhalindo. Jakarta.

- Prastiwi, 2007. Pola Pertumbuhan Mikrobia dalam Hidangan Opor Ayam: Studi Kasus pada Warung Makan di Kawasan Benda Dhuwur Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Prayogi, H, S., Umam, M, K dan Nurgiartiningsih, A. 2014. Penampilan Produksi Ayam Pedaging Yang Dipelihara Pada Sistem Lantai Kandang Panggung Dan Kandang.
- Rangkuti, M. 2024 Manfaat Daun Salam Untuk Kesehatan Tubuh. Diakses pada 9 September 2024, <https://fahum.umsu.ac.id/blog/manfaat-daun-salam-untuk-kesehatan-tubuh/>
- Rangkuti, M. 2024 Khasiat Biji Ketumbar: Ramuan Alami Untuk Hidup Sehat. <https://fahum.umsu.ac.id/blog/khasiat-biji-ketumbar-ramuan-alami-untuk-hidup-sehat/>
- Salsabilah, T., dan Sunarti. 2018. Pengaruh Food Quality, Dining Atmosphere dan Kesesuaian Harga terhadap Kepuasan Pelanggan Cafe Ria Djenaka Shining Batu. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), 54(1), 140–148.
- Sanjur D. 1982. Social and Cultural Perspectives in Nutrition. Prentice Hall, Inc. Engelwood Cliffs, N.Y. 07632.
- Sanusi A, 2011, Metode Penelitian Bisnis, Salemba Empat, Jakarta
- Schiffman, Leon dan Leslie Lazar Kanuk. 2000. Perilaku Konsumen. Edisi ke Tujuh. Jakarta: PT. Indeks.
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono, 2010. Memahami Penelitian Kualitatif. Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D). Alfabeta CV. Bandung.
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Suhardjo. 1989. Sosial Budaya Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Anta Universitas Pangan & Gizi. Bogor.
- Susilowati, D. 2016. Promosi Kesehatan. Pusat SDM Kesehatan, Kementerian Kesehatan.
- Trimigno, A., Marincola, F. C., Dellarosa, N., Picone, G., & Laghi, L. 201). Definition Of Food Quality By NMR-Based Foodomics. Current Opinion in Food Science, 4, 99–104.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta.